



**UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO**

## **FACULTAD DE CIENCIAS MÉDICAS**

### **ESCUELA PROFESIONAL DE NUTRICIÓN**

**“Apariencia externa y aceptabilidad de muffins blood por parte de escolares del nivel primario, Institución Educativa, Salazar Bondy, Comas, 2018.”**

### **TESIS PARA OBTENER EL TÍTULO PROFESIONAL DE: LICENCIADO EN NUTRICIÓN**

#### **AUTORA:**

Wendy Anabel Prudencio Prudencio

#### **ASESOR:**

Mg. Emilio Vega Gonzales

#### **LINEA DE INVESTIGACIÓN**

Promoción de la salud

LIMA – PERÚ

2018

## **PÁGINAS PRELIMINARES**

**Página del Jurado**



Mg. Luis Palomino Quispe  
**Presidente**



Mg. Zoila Mosquera Figueroa  
**Secretaria**



Mg. Emilio Vega Gonzales  
**Vocal**

## **Dedicatoria**

Este trabajo está dedicado a mis padres quienes me enseñaron, que todo es posible si uno se empeña en conseguirlo.

## **Agradecimiento**

Agradezco principalmente a mi profesor, mentor y guía el Mg. Emilio Vega quien me enseñó que la investigación es fundamental para el desarrollo de la sociedad.

## **Declaratoria de Autenticidad**

Yo, Wendy Prudencio Prudencio con DNI N° 46564064, a efecto de cumplir con las disposiciones vigentes consideradas en el Reglamento de Grados y Títulos de la Universidad César Vallejo, Facultad de Ciencias Médicas, Escuela de Nutrición, declaro bajo juramento que toda la documentación que acompaño es veraz y auténtica.

Así mismo, declaro también bajo juramento que todos los datos e información que se presenta en la presente tesis son auténticos y veraces.

En tal sentido asumo la responsabilidad que corresponda ante cualquier falsedad, ocultamiento u omisión tanto de los documentos como de información aportada por lo cual me someto a lo dispuesto en las normas académicas de la Universidad César Vallejo.

Lima, 11 de junio del 2018



---

Wendy Prudencio Prudencio

## Presentación

Señores miembros del jurado:

En cumplimiento del Reglamento de Grados y Títulos de la Universidad César Vallejo presento ante ustedes la Tesis Titulada **“Apariencia Externa Y Aceptabilidad De Muffins Blood Por Parte De Escolares Del Nivel Primario, Institución Educativa, Salazar Bondy, Comas, 2018.”** y comprende los capítulos de Introducción, metodología, resultados, conclusiones y recomendaciones. Analizar la influencia de la apariencia externa en la aceptabilidad de Muffins Blood en escolares del nivel primario, Institución Educativa Salazar Bondy, Comas, 2018. La misma que someto a vuestra consideración y espero que cumpla con los requisitos de aprobación para obtener el Título Profesional de Licenciada en Nutrición.

Atte.



---

Wendy Prudencio Prudencio

## Índice

PÁGINAS PRELIMINARES .....	ii
Página del Jurado .....	<b>¡Error! Marcador no definido.</b>
Dedicatoria.....	iv
Agradecimiento .....	v
Declaratoria de Autenticidad.....	vi
Presentación .....	vii
Índice .....	viii
RESUMEN.....	ix
I. INTRODUCCIÓN.....	11
1.1 Realidad Problemática.....	12
1.2 Trabajos previos .....	13
1.3 Teorías relacionadas al tema.....	15
1.4 Formulación del problema .....	20
1.5 Justificación del estudio .....	20
1.6 Hipótesis .....	21
1.7 Objetivos.....	22
II. MÉTODO .....	23
2.1 Diseño de investigación .....	24
2.2 Variables, Operacionalización .....	25
2.3 Población y muestra .....	27
2.4 Técnicas e instrumentos de recolección de datos, validez y confiabilidad ..	30
2.5 Métodos de análisis de datos .....	31
2.6 Aspectos éticos.....	31
III. RESULTADOS .....	32
3.1 Estadística descriptiva .....	33
3.2 Estadística inferencial.....	35
IV. DISCUSIÓN.....	40
V. CONCLUSIONES .....	44
VI. RECOMENDACIONES.....	46
VII. REFERENCIAS.....	48
ANEXOS.....	53



## RESUMEN

La anemia es un problema de salud pública, producida por una ingesta inadecuada de alimentos ricos en hierro, que afecta a millones de personas durante toda su vida, en especial a los lactantes, niños y gestantes. La sangre de pollo constituye un alimento con gran cantidad de hierro de alta absorción, por ello el objetivo del presente estudio es analizar la influencia de la apariencia externa en la aceptabilidad de Muffins Blood en escolares del nivel primario, Institución Educativa Salazar Bondy, Comas, 2018. Se evaluaron ambas variables en 133 niños de la Institución Educativa Salazar Bondy mediante un cuestionario especial propio para su edad, validados mediante juicio de expertos y con confiabilidad buena ( $KR-20 > 0,7$ ). Los resultados indican que existe una alta valoración de la aceptabilidad y la apariencia externa de los muffin blood, aunque no se encontró asociaciones significativas entre ambas variables al emplearse la prueba Chi cuadrado ( $p > 0,05$ ), tanto para la aceptabilidad en general como para cada dimensión (sabor, olor, textura y aspecto). Se puede concluir que la apariencia externa del muffin blood no tiene asociación significativa con la aceptabilidad del producto por parte de los niños.

**Palabras clave:** Hierro, fortificación, sangre de pollo, aceptabilidad

## ABSTRACT

Anemia is a public health problem, caused by an inadequate intake of iron-rich foods, which affects millions of people throughout their lives, especially infants, children and pregnant women. Chicken blood is a food with a high amount of high absorption iron, so the objective of this study is to analyze the influence of external appearance on the acceptability of Muffins Blood in primary school children, Salazar Bondy Educational Institution, Comas, 2018. Both variables were evaluated in 133 children of the Salazar Bondy Educational Institution through a special questionnaire specific to their age, validated by expert judgment and with good reliability (KR-20> 0.7). The results indicate that there is a high assessment of the acceptability and external appearance of the muffin blood, although no significant associations were found between the two variables when using the Chi square test ( $p > 0.05$ ), both for acceptability in general and for each dimension (taste, smell, texture and appearance). It can be concluded that the external appearance of muffin blood has no significant association with the acceptability of the product by children.

**Keywords:** Iron, fortification, chicken blood, acceptability

## **I. INTRODUCCIÓN**

## 1.1 Realidad Problemática

La anemia es la condición en la cual la cantidad de glóbulos rojos en sangre es insuficiente, esto conlleva que la concentración de hemoglobina sea menor a los valores de referencia según edad, sexo y altura. Acarrea consecuencias sistémicas que incluyen alteración de la función cognitiva, debilidad, fatiga, cefalea, irritabilidad, palidez cutánea, así como también disminución de las capacidades físicas y mentales de quienes la padecen. Se le asocia a mortalidad infantil, mortalidad materna, a mortalidad perinatal y al bajo peso al nacer. Por otro lado, es causa directa de una menor productividad y de un menor desarrollo cognitivo que afectan la calidad de vida de quienes la padecen a lo largo de su ciclo vital. Constituye un problema de salud pública con consecuencias de gran alcance para la salud, el desarrollo social y bienestar económico del país. <sup>1</sup>

La Organización Mundial de la Salud (OMS), indicó que en el año 2005 la anemia afectó a 1620 millones de personas en el mundo, lo que equivale al 24,8% de la población mundial, siendo el grupo más afectado los niños en edad preescolar con el 47,4%, seguido del grupo de mujeres gestantes con el 41,8%; en niños en edad escolar el 25,4%, adultos mayores el 23,9%, mujeres no gestantes el 30,2% y el 12,7% en varones adultos. <sup>2</sup>

En Perú, la Encuesta Demográfica y de Salud Familiar (ENDES 2014) indica que el 35,6% de niñas y niños menores de cinco años de edad padeció de anemia, proporción menor a la observada en el año 2009 (37,2%). Según el área de residencia, existe una alta prevalencia tanto en el área urbana como en el área rural; así tenemos que el 31,7% afecta a la zona urbana, mientras que en la zona rural el 44,4% padeció de anemia. Por departamento, Puno presentó la más alta proporción (63,5%), seguido por Loreto (54,7%), Junín (51,6%), Madre de Dios (51,3%) y Huancavelica (49,0%); los menores porcentajes se presentaron en Lambayeque (25,8%) e Ica (25,9%), mientras que en Lima metropolitana el 25,4%.<sup>3</sup>

Según datos del Ministerio de Salud, el distrito de comas también se ve afectado por las cifras de niños con anemia según rangos de edad, existen 2 mil 333 niños con anemia en menores de 3 a 5 años. Debido a que el Ministerio de Salud la Red Túpac Amaru están realizando constantemente campañas de tamizaje contra la

anemia, a su vez capacitan a las madres o cuidadoras del hogar como modificar la dieta con alimentos ricos en hierro de origen animal, puesto que son fuente de fácil absorción.<sup>4</sup>

Por ende lo que pretende realizar la presente tesis es contribuir a que los menores en riesgo de padecer de anemia, en algún momento de su vida, si consumen los muffins puedan tener menor posibilidad de llegar a tener esa enfermedad, que conllevaría varias desventajas en los niños que la lleguen a padecer, ano a nivel cognitivo como psicológico.

## **1.2 Trabajos previos**

Aguirre (Perú, 2016) en su tesis titulada “Efecto de la adición de pulpa de lúcumay aceptabilidad general en muffins” evaluó el efecto de la adición de pulpa de lúcuma en la aceptabilidad general de muffins, sobre una muestra de 30 personas. Los resultados evidencian que la adición de pulpa de lúcuma al 20% mejora la calificación de la aceptabilidad de 6.77 a 7.73, aunque esta diferencia no representa estadísticamente un valor significativo ( $p>0,05$ ), lo cual significa que el producto suplementado fue aceptado de igual manera que el control.<sup>5</sup>

Bueno (Perú, 2015) en su tesis titulada “Elaboración, calidad nutritiva de un bollo dulce relleno con sangre de pollo y su aceptabilidad en preescolares” buscó la elaboración y determinación de la calidad nutritiva del bollo dulce relleno con sangre de pollo y su aceptabilidad en preescolares. Para ello eligió una muestra de 36 niños en edad preescolar en quienes determinó el grado de aceptabilidad del producto, el cual contenía 7.61 mg de hierro por cada 100 gramos. Los resultados indican una alta aceptabilidad en el 94,4% de los participantes.<sup>6</sup>

Galarza (Perú, 2011) en su tesis titulada “Calidad nutricional de un producto extruido fortificado con dos niveles de hierro proveniente de harina de sangre bovina”, determinó la calidad nutricional de un producto fortificado con dos niveles de hierro proveniente de harina de sangre bovina. La muestra comprendía dos grupos de estudiantes, 30 niños entre 5 y 6 años y 30 niños entre 13 y 15 años. Los resultados muestran que existe una gran aceptabilidad del producto en ambos

grupos, pero es mayor entre los estudiantes que consumían el producto extruido fortificado al 15% por sobre los que tenían al 10%.<sup>7</sup>

Palma (Guatemala, 2014) en su tesis titulada “Valor nutritivo y evaluación de aceptabilidad de una galleta formulada a base de trigo, amaranto y ajonjolí en niños escolares”, buscó formular una galleta a base de trigo, amaranto y ajonjolí, de alto valor nutritivo y aceptable por niños en edad escolar, combinación que mejora su aporte de proteína gracias a los aminoácidos lisina y metionina que superan el 90 %, del puntaje químico obtenido, haciéndola de alto valor biológico. Por último se evaluó la aceptabilidad de este producto en 107 niños de nivel educativo primario donde se obtuvo un promedio de 4.8 lo que demuestra que las galletas son de alta aceptabilidad para los niños en edad escolar.<sup>8</sup>

Marroquín (Guatemala, 2012) en su tesis “Formulación y aceptabilidad de barras de amaranto para población escolar”, buscó elaborar una barra alimenticia a base de amaranto que posea un alto valor nutritivo y tenga gran aceptación por parte de la población escolar. En una muestra formada por 134 escolares se encontró que la aceptabilidad del producto es mayor para la barra que supera el 10% de requerimiento diario de proteínas, aunque no existe diferencia significativa con las otras barras utilizadas en el estudio tanto en sabor, como en olor y textura, las cuales presentan valores inferiores.<sup>9</sup>

Pernillo (Guatemala, 2015) en su tesis titulada “Desarrollo de recetas con harina de semillas de ramón y haba para refacciones escolares estudio realizado en la escuela Marta Rosa Morales Zetina, Santa Elena Flores Peten”, buscó desarrollar recetas a base de harinas de semilla de ramón y haba para mejorar la calidad nutricional de la refacción, la formulación de diferentes preparaciones tales como el atol, barritas, galletas, helados y panqueques a base de harinas de semilla de ramón y haba. La muestra estuvo formada por los 128 estudiantes de educación primaria de la escuela mencionada anteriormente, y los resultados evidencian que los productos elaborados con ambas alternativas contaron con una aceptabilidad adecuada.<sup>10</sup>

Pilamunga, Soliz y Espinoza (2014) en su tesis titulada “Elaboración y evaluación de un producto alimenticio fortificado con hierro a base de sangre de

origen bovino deshidratada por el método de liofilización y secador de bandejas” determinaron la aceptabilidad de mini cupcakes fortificados con hasta 15% de harina de sangre. Para ello se empleó un grupo de 30 jueces no entrenados, quienes calificaron mejor el producto fortificado al 10%, cumpliendo con los criterios nutricionales y de inocuidad necesarios, tanto para gestantes como para niños.<sup>11</sup>

### **1.3 Teorías relacionadas al tema**

#### **Variable 1: Apariencia Externa del Muffin Blood**

El muffin es un tipo de bizcocho horneado en moldes pequeños que se caracterizan por ser esponjosos y húmedos por dentro; son dulces, redondos y muy apetitosos para el gusto de los consumidores, por ser de textura esponjosa y suave.<sup>12</sup>

Los muffins son alimentos que son preparados con tres ingredientes principales: tales como la harina, el huevo y el azúcar. Para la calidad del producto final el ingrediente principal es la harina que juega un papel muy importante al momento de que el alimento este liso para ser consumido.<sup>13</sup>

Los muffins poseen una fina capa, de color café oscuro. La cubierta o parte superior del muffin debe ser simétrico parecido a una coliflor lo que indicara que el amasamiento fue el óptimo para obtener un buen producto.<sup>14</sup>

#### **Dimensión 1: Envase**

El envase tiene algunos objetivos principales: tales protección, promoción y conveniencia del usuario. Su principal objetivo es avalar que el producto llegue al usuario final de manera óptima e inocua libre de cualquier germen que circula en el ambiente. El empaque podría sufrir algunas variaciones de acuerdo al medio de transporte al que sea expuesto, ello también dependerá de la distancia que tenga recorrer el producto para tener más medidas de protección del alimento.<sup>15</sup>

- Nivel primario: productos que están en contacto directo con el usuario.

- Nivel secundario: es el encargado de proteger al nivel primario y es fácilmente eliminado u desechado al consumir el producto.
- Nivel terciario: envase más resistente por ende sirve de aislante al momento del transporte del alimento.<sup>16</sup>

Plástico: Es el más común de los envases y, a la vez, uno de los más difíciles de eliminar. Separados del resto de la basura, pueden y deben valorizarse para el bien de todos.

Brick: es el mejor envase para ser transportado y de fácil almacenamiento.

Cartón: Adecuado como envase y embalaje, también es reutilizable.<sup>17</sup>

## **Dimensión 2: Marca**

La marca identifica y o diferencia a un producto del medio comercial, debido a la gran competencia existente en el mercado. La marca es la que identifica un producto sea por el nombre del producto o por algún símbolo específico que acompañe la marca.<sup>18</sup>

La marca en la mente del consumidor tiene un papel principal debido a que genera en el consumidor una visión de aceptación o rechazo del producto, por el cual sea conocida la marca. La verdadera y única función esencial de la marca es distinguir un producto de otro.<sup>19</sup>

La marca permite la distinción entre productos o servicios de un mismo rubro. Otras funciones de la marca son: indicación de origen, garantía, publicidad, personalización, lúdica, practicidad, posicionamiento y capitalización. Las marcas pueden ser denominativas si se encargan de identificar un producto o servicio a partir de una palabra o conjunto de palabras de la misma clase, figurativas cuando la marca se distingue visualmente con imágenes o logotipos; o mixtas cuando combina las marcas figurativas y denominativas.<sup>19</sup>

## **Dimensión 3: Diseño**

El diseño es un paso previo a la configuración mental de algo que deseamos crear o representar. Mediante ello plasmamos nuestro pensamiento e ilusión en



nuestro producto, mediante elementos formales o prácticos buscamos la mejor forma de transmitir un mensaje de aceptación hacia el consumidor. El logotipo o logo es una transcripción escrita del nombre, por medio de una caracterización particular. Es decir, una representación de una empresa de forma visual o llamativa.<sup>17</sup>

El símbolo es una representación de algo, convencionalmente es una idea o sentimiento. Puesto que el símbolo queda grabado en la memoria de los consumidores a veces incluso más que el nombre, su función principal es representar por medio de diferentes dibujos una información. Los diseños tienen tipos dentro de los cuales destacan el diseño publicitario que es el encargado de emitir mensajes para que el producto sea comprado. Otro diseño es el editorial: es una creación de maquetación y edición de publicaciones.<sup>20</sup> Los diseños de envases deben ser creativos y técnicos, y deben mantener buenas condiciones para la conservación y transporte de un producto.

#### **Dimensión 4: Calidad**

Calidad es un atributo que se le da a algún producto u alimento, como grado de superioridad en comparación con otros productos del mercado. Esto es posible por las recomendaciones de las personas hacia un producto u alimento. Es decir, los consumidores serán los jueces que juzgaran si el producto en cuestión tiene buena calidad de acuerdo a las condiciones que evaluarán, tales como las preferencias personales, como culturales.<sup>21</sup>

Los criterios de calidad van a depender de las condiciones de las características organolépticas es decir, el aroma, sabor, pues son sensaciones que nuestro cerebro acepta o rechaza. La higiene de los alimentos incluye la correcta manipulación de estos, es decir, prevenir daños potenciales en la salud, porque de esta forma se evitan la transmisión de enfermedades y del mismo modo disminuye un crecimiento bacteriano.<sup>14</sup>

Es la presencia o ausencia de productos tóxicos, microorganismos patógenos, microorganismos toxicógenos o de microorganismos en general. Con ello sabemos

si el alimento es o no perjudicial. Se refiere a conseguir que un alimento nos proporcione la mayor cantidad de nutrientes beneficiosos para nuestro organismo, pero a su vez existen alimentos que también nos proveen de nutrimentos no saludables para nuestro cuerpo. Cuando llevamos a cabo una alimentación sana conseguimos mantener las calorías controladas. Pero cuando pensamos en salud, necesitamos conseguir a través de los alimentos una combinación de proteínas, carbohidratos, grasas, vitaminas, minerales y fitonutrientes.<sup>22</sup>

## **Variable 2: Aceptabilidad**

### **Dimensión 1: Sabor**

Es una propiedad de los alimentos muy compleja, pues combina tres características organolépticas: olor, aroma y gusto; por ende para su medición y apreciación se debe evaluar cada característica por separado. Estas características organolépticas son las que permiten diferenciar un alimento de otro. Mientras que en cuanto se perciba el olor, se podrá decir de qué alimento se trata. La característica organoléptica sabor se subdivide en cuatro subgrupos debido a que cada parte de nuestra lengua percibe con más facilidad un tipo de sabor diferente.

<sup>22</sup>

Filiformes: ubicada en la punta de la lengua esta percibe más el sabor dulce.

Fungiformes: ubicada en los laterales bajos de la lengua, identifican el sabor salado.

Coraliformes: ubicada en los laterales posteriores de la lengua, perciben más fácilmente al sabor ácido.

Caliciformes: ubicadas en la parte posterior de la cavidad bucal identifican sabor amargo de los alimentos.<sup>22</sup>

### **Dimensión 2: Olor**

Es la percepción por medio del olfato de sustancias liberadas por los alimentos; esta propiedad en la mayoría de las sustancias olorosas es diferente para cada tipo de alimento. En una evaluación de olor es muy importante que no haya contaminación de un olor con otro, por ello los alimentos deben ser evaluados por

separados y también deben mantenerse en recipientes herméticamente cerrados para que no se mezclen los olores.

Se basan en la identificación de características olorosas y aromáticas de los alimentos. El aroma es el principal componente del sabor de los alimentos, pero si existe el uso y abuso del tabaco, drogas o alimentos picantes o muy condimentados, pueden causar insensibilización en la boca y por ende la mala detección de aromas y sabores.<sup>23</sup>

Esta característica permite apreciar la suavidad, resistencia a la masticación, consistencia, de los productos al ser ingeridos. Una forma para determinar la firmeza es de manera instrumental.<sup>19</sup>

### **Dimensión 3: Aspecto**

El aspecto de un alimento puede generar aceptación o el rechazo absoluto del producto, por ende la incidencia del color en los alimentos es un factor importante y decisivo. El color de los alimentos se debe a que entre sus ingredientes figuran colorantes naturales o artificiales. Los cambios que se producen en dicho color pueden ser debido a causas externas o internas y pueden producir cambios objetivos en el valor de los parámetros utilizados en la medida del color. El color produce una sensación en la percepción final del producto en el consumidor, en esta sensación final intervienen gran número de variables objetivas y subjetivas.<sup>17</sup>

### **Dimensión 4: textura**

Esta característica permite apreciar la suavidad, resistencia a la masticación, consistencia, de los productos al ser ingeridos. Una forma para determinar la firmeza es de manera instrumental.<sup>24</sup>

La característica textura se manifiesta con el crujido, que será detectado por el oído, a través del contacto de la parte interna con las mejillas, así como con la lengua, las encías y el paladar nos permitirá decir del alimento si presenta consistencia o granulosidad.<sup>29</sup>

## **1.4 Formulación del problema**

### **Problema General**

¿Cómo influye la apariencia externa en la aceptabilidad de Muffins Blood en escolares del nivel primario, Institución Educativa Salazar Bondy, Comas, 2018?

### **Problemas Específicos**

¿Cómo influye la apariencia externa en la aceptabilidad del sabor de Muffins Blood en escolares del nivel primario?

¿Cómo influye la apariencia externa en la aceptabilidad del olor de Muffins Blood en escolares del nivel primario?

¿Cómo influye la apariencia externa en la aceptabilidad de la textura de Muffins Blood en escolares del nivel primario?

¿Cómo influye la apariencia externa en la aceptabilidad del aspecto de Muffins Blood en escolares del nivel primario?

## **1.5 Justificación del estudio**

Esta investigación busca ver el grado de influencia entre la apariencia externa y la aceptabilidad del muffin blood. Es por ello que estos resultados nos llevarán a una propuesta de intervención en la población escolar e infantil, con el fin de mejorar la calidad de vida de los pobladores mediante la creación de un nuevo producto como es el muffin blood.

Se justifica teóricamente que la presente tesis se realizó con el fin de optar a posibles mejoras alimenticias en niños menores, pues son el grupo etario altamente vulnerables a algún tipo de deficiencia alimentaria, como es el caso de la anemia ferropénica. Cabe mencionar que el presente trabajo servirá como antecedente para posteriores investigaciones que inciten a la reflexión y a una preocupación eminente.

El presente estudio permitirá contribuir a mejorar la problemática de la población infantil y de escolares que no cuentan con una adecuada ingesta de alimentos ricos en hierro. Debido a que nuestra población no tiene la cultura de ingerir alimentos altamente ricos en hierro. Esto servirá como referente práctico para futuros estudios.

La trascendencia del presente trabajo tiene por finalidad brindar un aporte en conocimiento a las madres o cuidadoras del hogar en cuanto a las mejoras en la alimentación de la población más vulnerable que son los niños en etapa pre escolar y escolar.

Se justifica metodológicamente esta investigación porque se implementa un nuevo instrumento. Este proyecto tiende a recolectar datos que serán de gran ayuda para obtener conocimientos o aportes a la presente tesis. Por ello la investigación será correlacional, permitiendo determinar el grado de influencia entre las variables y brindar un aporte a la orientación de la investigación. Además se aplicará un procedimiento de datos utilizando el instrumento SPSS versión 24 para procesar los resultados de la investigación en el software.

## **1.6 Hipótesis**

### **Hipótesis general**

La apariencia externa influye significativamente en la aceptabilidad de Muffins Blood en escolares del nivel primario, Institución Educativa Salazar Bondy, Comas, 2018.

### **Hipótesis Específicas**

La apariencia externa influye significativamente en la aceptabilidad del sabor de Muffins Blood en escolares del nivel primario.

La apariencia externa influye significativamente en la aceptabilidad del olor de Muffins Blood en escolares del nivel primario.

La apariencia externa influye significativamente en la aceptabilidad de la textura de Muffins Blood en escolares del nivel primario.

La apariencia externa influye significativamente en la aceptabilidad del aspecto de Muffins Blood en escolares del nivel primario.

## **1.7 Objetivos**

### **Objetivo General**

Analizar la influencia de la apariencia externa en la aceptabilidad de Muffins Blood en escolares del nivel primario, Institución Educativa Salazar Bondy, Comas, 2018.

### **Objetivos específicos**

Identificar la influencia de la apariencia externa en la aceptabilidad del sabor de Muffins Blood en escolares del nivel primario.

Determinar la influencia de la apariencia externa en la aceptabilidad del olor de Muffins Blood en escolares del nivel primario.

Identificar la influencia de la apariencia externa en la aceptabilidad de la textura de Muffins Blood en escolares del nivel primario.

Determinar la influencia de la apariencia externa en la aceptabilidad del aspecto de Muffins Blood en escolares del nivel primario.

## **II. MÉTODO**

## 2.1 Diseño de investigación

### Diseño

La presente investigación es de tipo cuantitativo ya que nos permite medir los resultados obtenidos, diseño no experimental de corte transversal pues presenta los hechos tal como son en un determinado tiempo y espacio; de nivel descriptivo porque describe, se direcciona a las ciencias de la salud y nos incita a cambiar u orientar la realidad ya existente; método correlacional porque describe al mismo tiempo que analiza y relaciona las variables de estudio de la investigación. (M1: Ox r Oy).

Dónde:

M1= muestra

Ox= Observación de la variable x

Oy= Observación de la variable y

### Nivel

Conforme con Hernández, Fernández y Baptista <sup>25</sup> la presente investigación presenta un nivel correlacional puesto que se desea medir las dos variables pretendiendo ver la influencia de una de variables respecto a la otra en los mismos sujetos.

### Tipo de estudio

Conforme con Carrasco <sup>26</sup> la presente investigación es básica ya que busca determinar la influencia de una de las variables de estudio.

### Enfoque

Siguiendo a Hernández, Fernández y Baptista <sup>25</sup> la presente investigación tiene un enfoque cuantitativo debido a que se usa la recolección de datos para poder ser procesada y posteriormente probar la hipótesis planteada y el análisis estadístico para finalmente elaborar las conclusiones al estudio.



## **Método**

El método que fue utilizado es hipotético – deductivo porque según Tamayo<sup>27</sup> al haber identificado la existencia del problema se crean varias hipótesis para luego ser explicadas deduciendo posibles consecuencias que serán verificadas o comprobadas.

## **2.2 Variables, Operacionalización**

### **Variable 1: Apariencia Externa**

#### **Definición conceptual**

La apariencia de un producto es quizás la característica más importante para el consumidor a la hora de la elección de un alimento. Éste debe ser atractivo a la vista, ya que se empieza a comer con los ojos. El alimento se comprará o no dependiendo de su apariencia y esta depende de tres parámetros como son: modo de presentación, propiedades ópticas y organolépticas.<sup>14</sup>

#### **Definición operacional**

La variable apariencia externa se divide en dimensiones: Envase, Marca, diseño, calidad con sus propios indicadores, para así poder completar los ítems, por medio de un cuestionario de ítems dicotómico. Por medio de respuestas cerradas sí o no.

### **Variable 2: Aceptabilidad**

#### **Definición conceptual**

El proceso por el cual la persona considera aceptar o rechazar un alimento tiene un carácter multidimensional con una estructura dinámica y variable. Valorando que la percepción humana es el resultado de un conjunto de sensaciones que las personas experimentan y de cómo las interpretan<sup>14</sup>

#### **Definición operacional**

La variable aceptabilidad se divide en dimensiones: sabor, olor, apariencia, textura con sus propios indicadores, para así poder completar los ítems, por medio de un cuestionario con respuestas dicotómico.

VARIABLE	DEFINICIÓN OPERACIONAL	DIMENSIÓN	INDICADOR	ESCALA DE MEDICIÓN	ITEMS
<b>VARIABLE 1:</b> Apariencia externa de Muffins Blood	La variable nivel apariencia externa se medirá de acuerdo a la información que brinde el alumno apariencia externa.	ENVASE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipo de envase</li> <li>• Niveles de envase</li> <li>• Funciones</li> </ul>	Cualitativa	1-3
		MARCA	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Logotipo</li> <li>• Tipos de marca</li> <li>• Funciones</li> </ul>	Cualitativa	4-6
		DISEÑO	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipos</li> <li>• Imagen</li> <li>• Logo</li> </ul>	Cualitativa	7-9
		CALIDAD	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Valor nutricional</li> <li>• Propiedades organolépticas</li> <li>• Salubridad</li> </ul>	Cualitativa	10-12
<b>VARIABLE2:</b> Aceptabilidad de Muffins Blood	La variable nivel aceptabilidad de muffins se medirá de acuerdo a la información que brinde el alumno de la aceptabilidad del Muffins Blood.	SABOR	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dulce</li> <li>• Amargo</li> </ul>	Cualitativa	1
		OLOR	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dulce</li> <li>• Amargo</li> </ul>	Cualitativa	2
		APARIENCIA	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Agradable</li> <li>• Desagradable</li> </ul>	Cualitativa	3
		TEXTURA	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Grumoso</li> <li>• Esponjoso</li> </ul>	Cualitativa	4

## 2.3 Población y muestra

### Población

La población de la presente investigación estará conformada por 203 alumnos de la Institución Educativa Salazar Bondy del nivel primario del turno. (Ver anexo 1) El tamaño de la muestra se determinara efectuando la fórmula estadística para población finita en la cual se calcularon 133 alumnos.

Aplicando la fórmula para población finita:

Grado	Sexo		Población	Muestra
	Femenino	Masculino		
4 a	17	18	36	19
4 b	15	17	32	19
5 a	13	14	27	19
5 b	10	13	23	19
5 c	8	12	20	19
6 a	17	15	32	19
6 b	21	12	33	19

### Criterios de inclusión y exclusión

#### Criterio de inclusión

- Niños y niñas matriculados en el del nivel primario turno tarde, estudiantes de la Institución Educativa Salazar Bondy
- Niños y niñas matriculados en el turno tarde de la Institución Educativa Salazar Bondy

#### Criterios de exclusión

- Niños y niñas que no cuenten con la autorización de sus padres, para colaborar con la degustación de los muffins.
- Niños y niñas que por ideología religiosa no puedan consumir alimentos que contengan sangre.

## Muestra

La muestra está conformada por un subconjunto tomado por el muestreo probabilísticos por estratos, conformado por 133 alumnos de dicha institución Educativa.

Hernández, Fernández y Baptista<sup>25</sup> manifiestan que la muestra está conformada por un subconjunto tomando al azar los elementos o estratos de una determinada población con el fin de recolectar datos.

## Muestra probabilística

Según indican Hernández, Fernández y Baptista <sup>25</sup> la muestra probabilística es un subconjunto de la población con la finalidad de que todos sus elementos tengan la misma oportunidad de ser incluidos en la muestra.

## Cálculo del tamaño muestral

Para determinar el tamaño muestral, se utilizó la fórmula de población finita porque se tiene conocimiento del total de la población estudiada, considerando el siguiente estimador estadístico:

## Fórmula para hallar la muestra (Proporción poblacional)

$$n = \frac{N \cdot Z^2 p (1 - p)}{(N - 1) e^2 + Z^2 p (1 - p)}$$

Dónde:

n= Tamaño de la muestra que desea encontrar = ¿?

N= Tamaño de la población de estudio

Z= Nivel de confianza

p= Probabilidad de éxito 0.5

q= Probabilidad de fracaso 0.5

e= Margen de error 0.05

Reemplazando valores tenemos:

$$n = \frac{(1,96)^2 \cdot 203 \cdot 0,5 \cdot 0,5}{(0,05)^2 (203 - 1) + (1,96)^2 \cdot 0,5 \cdot 0,5}$$

$$n = \frac{3,84 \cdot 50,75}{(0,0025) (202) + (3,84) (0,25)}$$

$$n = \frac{194,88}{0,505 + 0,96}$$

$$n = \frac{194,88}{1,46}$$

$$n = 133$$

La población muestral está constituida por 133 niños que fueron partícipes de la aplicación de una encuesta en la Institución Educativa Salazar Bondy del distrito de Comas.

### **Muestreo o procedimiento para seleccionar la muestra**

Según manifiestan Hernández, Fernández y Baptista<sup>25</sup> para seleccionar la muestra se debe establecer en primer lugar, cuál será la unidad de análisis y cuáles serán las características de la población.

La presente tesis se realizó en la institución educativa, a través de reuniones con los estudiantes. Para enseñarles el producto, se les puso el muffins en las carpetas donde estaban sentados para que de esa forma puedan responder uno de los cuestionarios que fue sobre apariencia externa, sin probar el producto. Luego se prosiguió a darles la autorización a que de gusten el muffins, pues de ese modo podrían resolver el siguiente cuestionario llamado aceptabilidad del muffin.

### **Muestreo aleatorio simple**

Para la presente investigación se utilizó el muestreo aleatorio simple, ya que como indica Tamayo<sup>27</sup> es una de las formas más comunes para la obtención de una muestra representativa, además alude que todos los individuos de una determinada población tienen la misma probabilidad de ser elegidos.

## 2.4 Técnicas e instrumentos de recolección de datos, validez y confiabilidad

### Técnica

Según Carrasco <sup>26</sup> una vez establecido la matriz de operacionalización de las variables, se da paso a un procedimiento con la finalidad de recolectar datos necesarios para lograr los objetivos de esta investigación. La técnica utilizada fue la encuesta, dirigida a los alumnos de la Institución educativa Salazar Bondy del turno tarde.

### Instrumento

El instrumento empleado para la recolección de datos fue un cuestionario y estuvo en función al problema que se planteó, a las dos variables con sus respectivas dimensiones e indicadores propuestos.

Para la recolección de datos de la variable Apariencia externa el cuestionario fue dividido en 4 dimensiones: envase, marca, diseño, calidad; con un total de 11 ítems de respuesta cerrada (sí o no). En el caso de la variable Aceptabilidad el cuestionario estuvo dividido en 4 dimensiones: sabor, olor, apariencia, textura, con un total de 4 ítems de respuesta cerrada (sí o no) (Ver anexo 2)

### Validez:

Para la recolección de datos de ambas variables propuestas en el presente proyecto de investigación, el instrumento fue sometido a juicio de tres expertos (ver anexo 3).

Tabla 5

*Tabla de Relación de expertos*

Expertos	Aplicable
Mg. Zoila Mosquera Figueroa	90%
Mg. Aurelia Ticona Sanka	80%
Mg. Núñez Soto Henry	96%

*Nota:* elaboración propia

### Confiabilidad

Se obtuvo una confiabilidad de 0.82 para el cuestionario apariencia externa y 0,70 en el cuestionario de aceptabilidad, ambos mediante la aplicación del estadístico Kuder Richardson – Kr20.

## **2.5 Métodos de análisis de datos**

Según Hernández, Fernández y Baptista <sup>25</sup> manifiesta que obtenidos los datos es necesarios procesarlos, se debe realizar mediante una cuantificación matemática, al cual el investigador permite obtener conclusiones en relación la hipótesis planteada (p. 270).

Concluida la recolección de datos se procesarán en forma manual la tabulación de datos, codificando y elaborando libro de códigos. Para el procesamiento de los datos se hará uso de los programas informáticos de tratamientos de datos como la Excel, y el SPSS 24.

Los resultados serán presentados en tablas de distribución de frecuencias unidimensionales y bidimensionales, con sus valores absolutos y relativos porcentuales, asimismo gráficos adecuados para presentar la información.

## **2.6 Aspectos éticos**

El estudio respeto la privacidad de los estudiantes y el anonimato de los mismos. Las autorizaciones para realizar el estudio se realizaron a través de coordinaciones con las autoridades educativas con el fin de tener el permiso respectivo de los padres.

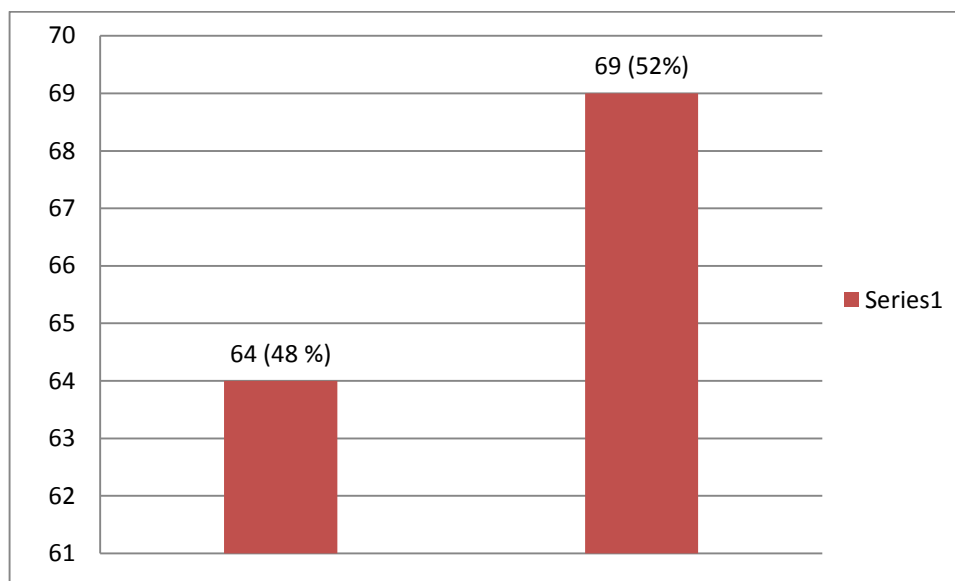
### **III. RESULTADOS**



### 3.1 Estadística descriptiva

#### Descripción de los resultados

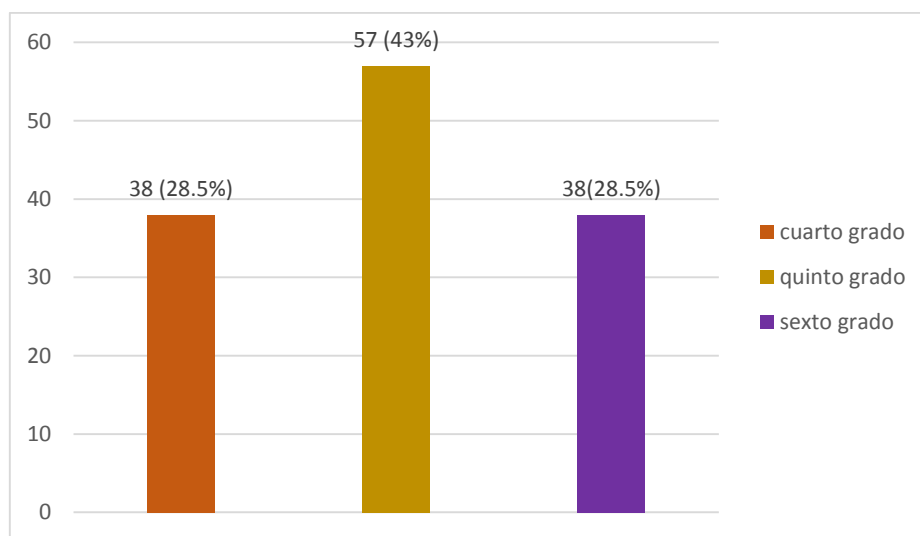
*Gráfico 1. Frecuencia del sexo de los alumnos de la Institución Educativa Salazar Bondy, Comas, 2018.*



Fuente: elaboración propia

Interpretación: en el grafico 1 se muestra que del total de la población de nuestra población muestra la mayoría de los participantes fue del sexo femenino con un 52%, mientras que los del sexo masculino solo fueron 48%.

*Gráfico 2. Frecuencia de grado escolar de los niños de la Institución Educativa Salazar Bondy, Comas, 2018.*



Fuente: elaboración propia

Interpretación: El gráfico 2 muestra que entre los estudiantes que formaron parte del estudio predomina el quinto con un 43%, seguido por el cuarto y sexto grado con un 28.5%.

### 3.2 Estadística inferencial

Tabla 1

Tabla de contingencia de la aceptabilidad según la apariencia externa de los Muffin Blood

Apariencia externa		Aceptabilidad		Total	X <sup>2</sup>	p
		No	Sí			
No adecuado	N	0	3	3	0,524	0,469
	%	0,0%	100,0%	100,0%		
Adecuado	N	11	119	130		
	%	8,5%	91,5%	100,0%		
Total	N	11	122	133		
	%	8,3%	91,7%	100,0%		

Fuente: Elaboración propia.

Interpretación: En la tabla 1 se observa que todos los niños que consideraban no adecuada la apariencia externa del muffin tenían una buena aceptabilidad de este producto (100%), resultado muy similar al obtenido entre los niños que consideran adecuada la apariencia externa del muffin (91.5%). El análisis con la prueba de Chi cuadrado evidencia que no existe una asociación significativa entre ambas variables ( $p=0,469$ ).

Tabla 2

Tabla de contingencia Apariencia externa \* Sabor

Apariencia externa		Sabor		Total	X <sup>2</sup>	p
		No	Sí			
No adecuado	N	0	3	3	0,280	0,597
	%	0,0%	100,0%	100,0%		
Adecuado	N	6	124	130		
	%	4,6%	95,4%	100,0%		
Total	N	6	127	133		
	%	4,5%	95,5%	100,0%		

Fuente: Elaboración propia.

Interpretación: En la tabla 2 se observa que los niños que consideran adecuada la apariencia externa tienen una aceptabilidad alta del sabor de muffins blood (95.4%), valor muy cercano al obtenido entre los niños que consideran no adecuada la apariencia externa (100%). El análisis con la prueba de Chi cuadrado evidencia que no existe una asociación significativa entre ambas variables ( $p=0,597$ ).

Tabla 3

Tabla de contingencia Apariencia externa \* textura

Apariencia externa		Textura		Total	$X^2$	p
		No	Sí			
No adecuado	N	0	3	3	0,138	0,710
	%	0,0%	100,0%	100,0%		
Adecuado	N	3	127	130		
	%	2,3%	97,7%	100,0%		
Total	N	3	130	133		
	%	2,3%	97,7%	100,0%		

Fuente: Elaboración propia.

Interpretación: En la tabla 3 se observa que los niños que consideran adecuada la apariencia externa tienen una aceptabilidad alta de la textura del muffin blood (97.7%), al igual que los niños que valoraron como no adecuada la apariencia externa (100%). El análisis con la prueba de Chi cuadrado evidencia que no existe una asociación significativa entre ambas variables ( $p=0,710$ ).

Tabla 4

Tabla de contingencia Apariencia externa \* Olor

Apariencia externa		Olor		Total	X <sup>2</sup>	p
		No	Sí			
No adecuado	N	0	3	3	0,092	0,762
	%	0,0%	100,0%	100,0%		
Adecuado	N	2	128	130		
	%	1,5%	98,5%	100,0%		
Total	N	2	131	133		
	%	1,5%	98,5%	100,0%		

Fuente: Elaboración propia.

Interpretación: En la tabla 4 se observa que la mayoría de niños que consideran adecuada la apariencia externa tienen una aceptabilidad alta del olor del muffin blood (98.5%). Un resultado similar se apreció entre los niños que no consideraron adecuada la apariencia externa (100%). El análisis con la prueba de Chi cuadrado evidencia que no existe una asociación significativa entre ambas variables ( $p=0,762$ ).

Tabla 5

Tabla de contingencia Apariencia externa \* Aspecto (apariencia)

Apariencia externa		Aspecto		Total	X <sup>2</sup>	p
		No	Sí			
No adecuado	N	0	3	3	-	-
	%	0	100%	100%		
Adecuado	N	0	130	130		
	%	0	100%	100%		
Total	N	0	133	133		
	%	0	100%	100%		

Fuente: Elaboración propia.

Interpretación: En la tabla 5 se observa que todos los niños que formaron parte del estudio consideraron aceptable el aspecto del muffin blood. Debido a la ausencia de datos en la columna de no aceptable no se puede establecer la existencia de asociación mediante la prueba de Chi cuadrado.

#### **IV. DISCUSIÓN**



El objetivo general de esta investigación fue analizar la influencia de la apariencia externa en la aceptabilidad de muffins blood en escolares del nivel primario. En nuestro país son escasos los alimentos tipo postres, que son comercializados para la población, debido que en muchos la población tiene poca cultura de consumir alimentos ricos en hierro como es el caso de las vísceras. Por lo que este producto innovador busca ser aceptado en la población, principales en los grupos etarios en riesgo de padecer de anemia.

En líneas generales lo que se pretendía demostrar con la elaboración del muffin es ver si existe alguna relación significativa entre la apariencia externa y la aceptabilidad. El resultado obtenido con la hipótesis general demuestra que no existe una relación significativa ( $p=0.469$ ) entre la apariencia externa y la aceptabilidad en los escolares. Se observó además, que este producto fue muy bien aceptado por los escolares de la institución educativa en la cual fue realizada la tesis, resultado similar al reportado en el estudio de Bueno <sup>6</sup>, en cuyo caso encontró una gran aceptabilidad de los bollos relleno de sangre de pollo en niños de etapa preescolar. Se puede deducir en base a ambos resultados, que los niños entre 3 y 5 años tienen gran preferencia para aquellos productos con sabor dulce, independiente de si estén o no fortificados, y de su misma apariencia externa. Es decir, un muffin o cupcake, siempre será atractivo para los estudiantes mientras cumplan con las características organolépticas básicas propias de este tipo de alimento (olor y sabor agradable, textura blanda, etc.).

Del mismo modo esta tesis concuerda con la investigación presentada de Aguirre<sup>5</sup> que evalúa el efecto de la adición de pulpa de lúcuma en la aceptabilidad de muffins, donde pudo observar que los niños tuvieron una aceptabilidad buena cuando se le añadía el 20 % de pulpa de lúcuma, lo que se debía a que el sabor en esta adición era muy tolerable, pues las papilas gustativas de los menores consumían el producto sin algún tipo de problema. Por ende, se debe considerar que los productos como los antes mencionados deben ser puestos en conocimiento

de la población mediante ONGS o empresas privadas para beneficio de nuestra población con el fin de prevenir las múltiples enfermedades que pueden acarrear el padecer de anemia.

Por otro lado encontramos tesis que nos hacen referencia al valor nutricional, que aporta un alimento nuevo, como es el caso de la investigación desarrollada por Galarza<sup>7</sup> que busco determinar la calidad nutricional de un producto fortificado con hierro en niños de diferentes grupos etarios, se concluyó que el producto si tuvo una adecuada calidad nutricional. Lo mismo observamos en el caso de Palma<sup>8</sup> que busco formular una galleta, y a su vez evaluar el valor nutricional y la aceptabilidad de este producto en niños en edad escolar, como se presentaron varios tipos de mezclas en diferentes formas en cuanto a cantidades para el producto se concluyó que los distintos tipos de galletas tenían excelentes resultados nutricionales, e incluso se había mejorado el aporte de proteínas por los aminoácidos tales como la lisina y la metionina que son de alto valor biológico. Similar resultado se encontró en la tesis de Marroquín<sup>9</sup> que evaluó la calidad nutritiva y aceptabilidad de un producto alimenticio a base de amaranto para escolares en Guatemala. El nuevo producto poseía características organolépticas buenas, y por ello contó con una gran aceptación por parte de los niños escolares de Guatemala, mediante la prueba de escala hedónica.

En cuando a la apariencia externa con relación al sabor, la tesis de Bueno<sup>6</sup>, nos indica que el sabor es un factor importante al momento de aceptar un producto nuevo. En el caso de los alimentos fortificados con hierro, es necesario que la aceptabilidad del producto cubra esta característica, considerando que muchos alimentos que son fuente de hierro no presentan un sabor agradable cuando son preparados de manera tradicional, como en el caso de la sangrecita y el hígado, los cuales no son del agrado de muchos niños, a menos que sean combinados con otros alimentos. Ahí es donde toma importancia la preparación de alternativas dirigidas a la población escolar como el muffin blood, aunque como se evidencia en

el estudio, la aceptabilidad del sabor no tiene relación significativa con la valoración de la apariencia externa del producto.

Marroquín<sup>9</sup> también reportó en su estudio lo importante que es complementar la aceptabilidad del sabor de un producto con su olor y textura. En muchos casos con solo degustar una parte mínima del producto si ese no es agradable se deja de consumir, por ende es quizá en conjunto con el olor un factor predisponente más importante al momento de consumir nuevos productos desconocidos en el mercado, sin evaluar la apariencia externa.

Pernillo <sup>10</sup> considera que se deben aprovechar y comparar la mayor cantidad de alternativas que aborden las distintas características organolépticas que determinan la aceptabilidad de un producto fortificado para la etapa preescolar, los cuales permitan generar una diversidad en lo referente a elaboración de productos con valor nutricional. Estas alternativas pueden ser abordadas en talleres demostrativos e informativos e incluidos dentro de su proceso de aprendizaje.

La falta de asociación significativa entre la apariencia externa del muffin blood y su aceptabilidad podría estar relacionada a la gran aceptación que tiene entre los niños los cupcakes, razón por la cual es una muy buena alternativa su fortificación con hierro para brindarlos como suplementos tanto en niños como en gestantes, tal como reportaron en su tesis Pilamunga, Soliz y Espinoza. <sup>11</sup>

## **V. CONCLUSIONES**

La apariencia externa no tiene una relación significativa con la aceptabilidad de los muffins blood, con respecto a la tesis planteada.

La apariencia externa no guarda relación significativa con la aceptabilidad del sabor de los muffins blood.

La apariencia externa no presenta una relación significativa con la aceptabilidad del olor de los muffins blood.

La apariencia externa no tiene una relación significativa con la aceptabilidad de la textura de los muffins blood.

La apariencia externa no guarda relación significativa con la aceptabilidad del aspecto de los muffins blood.

## **VI. RECOMENDACIONES**

- Aprovechando la aceptabilidad del producto se podría promover la ingesta diaria de muffins blood recomendaciones en niños en edad escolar y preescolar.
- Difundir el consumo de alimentos ricos en hierro, como es el caso de este nuevo producto pen campañas nutricionales masivas.
- Aunque el olor no presenta una asociación significativa con la aceptabilidad del muffin, puede ser recomendable combinar el muffin con sustancias aromáticas naturales para favorecer su preferencia por parte de los niños.
- Mejorar la textura del muffin con algunas capas de dulce o caramelo, con modelos atractivos para los niños.
- La inclusión de este producto en programas sociales de alimentación, podría ser una alternativa para ayudar a resolver problemas de anemia ferropénica, debido a su contenido de hierro Hemínico. Además de ser un producto de fácil acceso y bajo costo, a diferencia de otros productos alimentarios en los cuales la producción resulta tener mayor complejidad y usualmente de mayor costo.

## **VII. REFERENCIAS**



1. Organización Panamericana de la Salud. La anemia como centro de atención. Hacia un enfoque integrado para un control de la anemia. Sesión conjunta de la Asamblea General de las Naciones Unidas a favor de la Infancia; 2004.
2. Alcázar L. Impacto económico de la anemia en el Perú. GRADE. 2012.
3. Instituto Nacional de Estadística e Informática. Encuesta Demográfica y de Salud Familiar. Perú; 2014.
4. Ministerio de Salud. Guía Técnica: Guía práctica clínica para el diagnóstico y tratamiento de la anemia por deficiencia de hierro en niñas, niños y adolescentes en establecimientos de salud del primer nivel de atención. RM N°028-2015/MINSA. ; 2015
5. Aguirre, Carol. Efecto de la adición de pulpa de lúcuma (*Pouteria obovata*) variedad seda sobre el color sensorial, color y firmeza instrumental y aceptabilidad general en muffins Trujillo- Perú 2016. [Tesis de licenciatura] Trujillo: Universidad Privada Antenor Orrego, 2017. Disponible en: <http://repositorio.upao.edu.pe/handle/upaorep/2474>
6. Bueno, Velia, Elaboración, calidad nutritiva de un bollo dulce relleno con sangre de pollo y su aceptabilidad en preescolares. Lima- Perú, 2015. [Tesis de licenciatura] Lima: Universidad Nacional Mayor de San Marcos, 2015. Disponible en: <http://cybertesis.unmsm.edu.pe/handle/cybertesis/4572>
7. Galarza, Ronny. Calidad nutricional de un producto extruido fortificado con dos niveles de hierro proveniente de harina de sangre bovina. [Tesis de licenciatura] Lima: Universidad Nacional Mayor de San Marcos, 2011. Disponible en: <http://cybertesis.unmsm.edu.pe/handle/cybertesis/1166>
8. Palma, Leslie. Valor nutritivo y evaluación de aceptabilidad de una galleta formulada a base de trigo, amaranto y ajonjolí en niños escolares. [Tesis de

- licenciatura] Guatemala: Universidad San Carlos de Guatemala, 2014.  
Disponible en: <https://biblioteca-farmacia.usac.edu.gt/tesis/N469.pdf>
9. Marroquín, Cecilia. Formulación y aceptabilidad de barras de amaranto para población escolar. [Tesis de licenciatura] Guatemala: Universidad Rafael Landívar, 2012. Disponible en: <http://biblio3.url.edu.gt/Tesis/2012/09/15/Marroquin-Cecilia.pdf>
  10. Pernillo, Jessica. Desarrollo de recetas con harina de semillas de ramón y haba para refacciones escolares estudio realizado en la escuela Marta Rosa Morales Zetina, Santa Elena Flores Peten. Guatemala: Universidad Rafael Landívar, 2015. Disponible en: <http://recursosbiblio.url.edu.gt/tesisjcem/2015/09/15/Pernillo-Jessica.pdf>
  11. Pilamunga C, Soliz F, Espinoza C. Elaboración y evaluación de un producto alimenticio fortificado con hierro a base de sangre de origen bovino deshidratada por el método de liofilización y secador de bandejas. Ecuador: Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, 2014. Disponible en: <http://dspace.esPOCH.edu.ec/handle/123456789/3702>
  12. Alcazar J. Diccionario Técnico de Industrias Alimentarias. Cuzco, Perú: 2012.
  13. Cascante M. Repostería casera, comida tradicional Barcelona-España: De Vecchi S.A; 2012.
  14. Watts, B., Ylimaki, G., Jeffery, L. y Elías, L. Métodos sensoriales básicos para la evaluación sensorial de alimentos. Internacional Development Center. Pág. 65. Ottawa, Canadá;1992
  15. Velásquez, A. Nutrición proteico-energética. Revista Cubana de Alimentación y Nutrición. Universidad de la Habana. La Habana, Cuba; 2013.

16. Guía técnica AINIA de envase y embalaje. <http://www.guiaenvase.com>  
Instituto mexicano de profesionales en envase y embalaje S.C.,  
<http://www.impee.com.mx>
17. Naveros, J., & Cabrerizo, M. *Plan de Negocio*. España: Publicaciones Vértices S. L. 2009
18. Lemart, Levi; Griffin, Enciclopedia de Salud y Seguridad en el Trabajo. 1992
19. Kotler, P., & Armstrong, *Fundamentos de Marketing Sexta Edición*. Mexico: Pearson Education, 2008
20. Takhtajan, A. Diversity and classification of flowering plants. Columbia University Press. Nueva York, Estados Unidos, 1997, 21
21. Ministerio de Comercio Exterior-Proexport Colombia. Estados Unidos plan estratégico exportador. Perfil sectorial agroindustrias frutas procesadas. Bogotá, Colombia, 2002
22. Picallo, Alejandra. Análisis sensorial de los alimentos: El imperio de los sentidos. En: Encrucijadas, no. 46. Universidad de Buenos Aires. Disponible en el Repositorio Digital Institucional de la Universidad de Buenos Aires. 2009
23. Codex Alimentarius Comisión. Norma General del Codex para los aditivos alimentarios. Report No.: CODEX STAN 192-1995.
24. Torricella R, Zamora E, Pulido H. Evaluación sensorial aplicada a la investigación, desarrollo y control de la calidad en la industria alimentaria. La Habana: Editorial Universitaria, 2007.
25. Hernández, R., Fernández, C. y Baptista, P. (6° Ed.) Metodología de la Investigación. (6° Ed.) México D.F; 2014

26. Carrasco, S. Metodología de la Investigación Científica. Pautas metodológicas para diseñar y elaborar el proyecto de investigación. 2° Ed. Lima, Perú: San Marcos; 2008
27. Tamayo, M. El proceso de la Investigación Científica. México D.F., 5° Ed.; 2015

## **ANEXOS**

## Anexo 1

DISTRIBUCION DE GRADOS Y SECCIONES 13-06-2017					
TURNO MAÑANA					
PRIMER GRADO					
Secc.	Nombres y Apellidos	H	M	TOT.	
A	Aldave Acosta Gladis	14	14	28	*****
B	Zuloaga Delgado Pascuala	20	14	34	
C	Ada Granados Tenicela	14	18	32	
D	Chavez Sifuentes Clara	15	11	26	
	<b>SUBTOTAL</b>	<b>63</b>	<b>57</b>	<b>120</b>	
SEGUNDO GRADO					
A	Diestra Vega Juana E.	13	17	30	HOMBRES : 166
B	Diaz Cubas Julia	15	15	30	MUJERES: 169
C	Alva Rafaelo Edelmira	16	14	30	TOTAL TM: 335
D	Kelly Santisteban	09	16	25	
	<b>TOTAL:</b>	<b>53</b>	<b>62</b>	<b>115</b>	
TERCER GRADO					
Secc.	Nombres y Apellidos	H	M	TOT.	
A	Rodriguez Jiménez Rosa	11	21	33	+1
B	Ordoñez López Sonia	18	13	31	
C	Cabrera Sánchez Juana	15	16	30	
	<b>TOTAL:</b>	<b>44</b>	<b>50</b>	<b>94</b>	
TURNO TARDE					
CUARTO GRADO					
Secc.	Nombres y Apellidos	H	M	TOT.	
A	Zeza Segovia Nilda	18	17	36	HOMBRES : 102
B-C	Mosilot Maslucan Jesús	17	15	32	MUJERES: 101
	<b>TOTAL</b>	<b>36</b>	<b>32</b>	<b>68</b>	<b>TOTAL TT: 203</b>
QUINTO GRADO					
Secc.	Nombres y Apellidos	H	M	TOT.	
A	Egusquiza Moreno Javier	14	13	27	
B	Carbajal Catacora Nelly	13	10	23	
C	Díaz Guevara Francisca	12	08	20	
	<b>TOTAL</b>	<b>39</b>	<b>31</b>	<b>70</b>	
SEXTO GRADO					
Secc.	Nombres y Apellidos	H	M	TOT.	
A	Turpo Candía Yolanda	15	17	32	
B	Vásquez Yupan Donata	12	21	33	
	<b>TOTAL</b>	<b>27</b>	<b>38</b>	<b>65</b>	
PROF. Zeze Palacios				PSCOM	
TOTAL SEGÚN SEXO					
H	268	M	270	538	
					<b>TOTAL 538</b>
Director: Víctor Hugo Valverde Cárdenas					
Subdirector Yony Richard Montes Paredes.					
PROMEDIO DE ALUMNOS:		25 ALUMNOS X AULA			
DOCENTE DE APOYO	MEJIA CRUZ Carmen	CENTRO DE RECURSOS	Aguirre Zapata Oscar	CRT	

## Anexo 2



## Facultad de Ciencias medicas

## APARIENCIA EXTERNA DE MUFFINS BLOOD

## INSTRUCCIONES

A continuación debes de Marcar con una X la casilla de opción que más se asemeje a tú respuesta respecta. Solo se permite una respuesta por característica.

## ENVASE:

1. ¿Influye en tu decisión de compra el tipo de envase que tiene el Muffin Blood?  
a) Si  
b) No
2. ¿Crees que el nivel de envase es adecuado para protegerlo de las bacterias del ambiente?  
a) Si  
b) No
3. ¿Consideras que el envase protege el Muffins Blood?  
a) Si  
b) No

## DISEÑO:

4. ¿Consideras que los tipos de diseño (cuentos, princesas, dibujos) influyen en su compra?  
a) Si  
b) No
5. ¿Crees que es importante la imagen del MuffinBlood?  
a) Si  
b) No
6. ¿Consideras bueno el logo del MuffinBlood?  
a) Si  
b) No

## MARCA:

7. ¿Crees que la marca tiene alguna función?  
a) Si  
b) No

8. ¿Consideras que las marcas influyen en la decisión para comprar un producto?

- a) Si
- b) No

9. ¿Consideras que el logotipo es llamativo?

- a) Si
- b) No

**CALIDAD:**

10. ¿Crees que las características organolépticas (sabor, olor, color) del Muffin Blood son buenas?

- a) Si
- b) No

11. ¿Consideras que el Muffins Blood cumple con todas las medidas de higiene?

- a) Si
- b) No



## Anexo 2

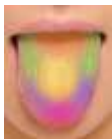















## Facultad de Ciencias medicas

## ACEPTABILIDAD DE MUFFINS BLOOD

## INSTRUCCIONES

A continuación debes de Marcar con una X la casilla de opción que más se asemeje a tú respuesta respecto a las características del MuffinsBlood. Solo se permite una respuesta por característica.

CARACTERISTICAS	OPCIONES	
 SABOR		
 TEXTURA		
 OLOR		
 APARIENCIA		
<div>            ME GUSTA:         </div> <div>            NO ME GUSTA:         </div>		

### Anexo 3: Validación de instrumentos



#### INFORME DE OPINION DE EXPERTOS DEL INSTRUMENTO DE INVESTIGACION

##### I. DATOS GENERALES

- 1.1 Apellidos y nombres del informante: Dr. / Mg. : Lola Macarena Puyeres
- 1.2 Cargo e Institución donde labora: UCV - DTC
- 1.3 Especialidad del experto: Salud Pública
- 1.4 Nombre del instrumento motivo de la evaluación: \_\_\_\_\_
- 1.5 Autor del instrumento: \_\_\_\_\_

##### II. ASPECTOS DE VALIDACION E INFORME:

INDICADORES	CRITERIOS	Deficiente 0-20%	Regular 21-40%	Bueno 41-60%	Muy bueno 61-80%	Excelente 81-100%
CLARIDAD	Esta formulado con lenguaje apropiado.				✓	
OBJETIVIDAD	Esta expresado de manera coherente y lógica.				✓	
PERTINENCIA	Responde a las necesidades internas y externas de la investigación.				✓	
ACTUALIDAD	Esta adecuado para valorar aspectos y estrategias de mejora.				✓	
ORGANIZACION	Comprende los aspectos en calidad y claridad.				✓	
SUFICIENCIA	Tiene coherencia entre indicadores y las dimensiones.				✓	
INTENCIONALIDAD	Estima las estrategias que responda al propósito de la investigación				✓	
CONSISTENCIA	Considera que los ítems utilizados en este instrumento son todos y cada uno propios del campo que se está investigando.				✓	
COHERENCIA	Considera la estructura del presente instrumento adecuado al tipo de usuario a quienes se dirige el instrumento.				✓	
METODOLOGIA	Considera que los ítems miden lo que pretende medir.				✓	
PROMEDIO DE VALORACION					80%	



### ÍTEM DE LA PRIMERA VARIABLE

ÍTEM N°	SUFICIENTE	MEDIANAMENTE SUFICIENTE	INSUFICIENTE	OBSERVACIONES
01				
02				
03				
04				
05				
06				
07				
08				
09				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				

### III. OPINIÓN DE APLICACIÓN:

¿Qué aspectos tendría que modificar, incrementar o suprimir en los instrumentos de investigación?

.....  
 .....

### IV. PROMEDIO DE VALORACIÓN:

80%

San Juan de Lurigancho, del 2018

.....

Firma de experto informante

DNI: 17906377



## INFORME DE OPINIÓN DE EXPERTOS DEL INSTRUMENTO DE INVESTIGACIÓN

### I. DATOS GENERALES:

- 1.1. Apellidos y nombres del informante: Dr./Mg: NUÑEZ SOTO HENRY PAUL  
 1.2. Cargo e institución donde labora: DOCENTE  
 1.3. Especialidad del experto: CIENCIAS COMERCIALES  
 1.4. Nombre del instrumento motivo de la evaluación: \_\_\_\_\_  
 1.5. Autor del instrumento: \_\_\_\_\_

### II. ASPECTOS DE VALIDACIÓN E INFORME:

INDICADORES	CRITERIOS	Deficiente 0-20%	Regular 21-40%	Buena 41-60%	Muy buena 61-80%	Excelente 81-100%
CLARIDAD	Esta formulado con lenguaje apropiado					✓
OBJETIVIDAD	Esta expresado de manera coherente y lógica					✓
PERTINENCIA	Responde a las necesidades internas y externas de la investigación.					✓
ACTUALIDAD	Esta adecuado para valorar aspectos y estrategias de mejora					✓
ORGANIZACIÓN	Cumple los aspectos en calidad y cantidad.					✓
SUFICIENCIA	Tiene coherencia entre indicadores y las dimensiones.					✓
INTENCIONALIDAD	Estima las estrategias que responde al propósito de la investigación					✓
CONSISTENCIA	Considera que los ítems utilizados en este instrumento son todos y cada uno propios del campo que se está investigando.					✓
COHERENCIA	Considera la estructura del presente instrumento adecuado al tipo de usuario a quienes se dirige el instrumento					✓
METODOLOGÍA	Considera que los ítems miden lo que pretende medir.					✓
PROMEDIO DE VALORACIÓN						90%



### ITEMS DE LA PRIMERA VARIABLE

ITEM N°	SUFICIENTE	Medianamente Suficiente	INSUFICIENTE	OBSERVACIONES
01				
02				
03				
04				
05				
06				
07				
08				
09				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				

### III. OPINIÓN DE APLICACIÓN:

¿Qué aspectos tendría que modificar, incrementar o suprimir en los instrumentos de investigación?

ELABORAR PREGUNTAS CONCRETAS (CON INDICADORES MAS CONCRETOS  
Y PRÁCTICOS)

### IV. PROMEDIO DE VALORACIÓN:

90%

San Juan de Lurigancho, 15 de 09 del 2018

*[Firma manuscrita]*

Firma de experto informante  
DNI: 70412122



## INFORME DE OPINIÓN DE EXPERTOS DEL INSTRUMENTO DE INVESTIGACIÓN

### I. DATOS GENERALES:

- I.1. Apellidos y nombres del informante: Dr./Mg.: Ticona Sanka Aurelio  
 I.2. Cargo e Institución donde labora: Unión de la S.A.  
 I.3. Especialidad del experto: Magister en Gestión pública  
 I.4. Nombre del Instrumento motivo de la evaluación: \_\_\_\_\_  
 I.5. Autor del instrumento: \_\_\_\_\_

### II. ASPECTOS DE VALIDACIÓN E INFORME:

INDICADORES	CRITERIOS	Deficiente 0-20%	Regular 21-40%	Buena 41-60%	Muy buena 61-80%	Excelente 81-100%
CLARIDAD	Esta formulado con lenguaje apropiado				✓	
OBJETIVIDAD	Esta expresado de manera coherente y lógica				✓	
PERTINENCIA	Responde a las necesidades internas y externas de la investigación.				✓	
ACTUALIDAD	Esta adecuado para valorar aspectos y estrategias de mejora				✓	
ORGANIZACIÓN	Comprende los aspectos en calidad y claridad.				✓	
SUFICIENCIA	Tiene coherencia entre indicadores y las dimensiones.				✓	
INTENCIONALIDAD	Estima las estrategias que responde al propósito de la investigación				✓	
CONSISTENCIA	Considera que los ítem utilizados en este instrumento son todos y cada uno propios del campo que se esta investigando.				✓	
COHERENCIA	Considera la estructura del presente instrumento adecuado al tipo de usuario a quienes se dirige el instrumento				✓	
METODOLOGÍA	Considera que los ítem miden lo que pretende medir.				✓	
PROMEDIO DE VALORACIÓN					80%	





### ITEMS DE LA PRIMERA VARIABLE

ITEM N°	SUFICIENTE	MEDIANAMENTE SUFICIENTE	INSUFICIENTE	OBSERVACIONES
01				
02				
03				
04				
05				
06				
07				
08				
09				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				

### III. OPINIÓN DE APLICACIÓN:

¿Qué aspectos tendría que modificar, incrementar o suprimir en los instrumentos de investigación?

.....

### IV. PROMEDIO DE VALORACIÓN:

80

San Juan de Lurigancho, de del 2018

Firma de experto informante  
DNI: 4.002.7694



## INFORME DE OPINION DE EXPERTOS DEL INSTRUMENTO DE INVESTIGACION

### I. DATOS GENERALES

1.1 Apellidos y nombres del informante: Dr. / Mg. : Edla Macarena Cuyero  
 1.2 Cargo e Institución donde labora: UCV - DTG  
 1.3 Especialidad del experto: Salud Pública  
 1.4 Nombre del instrumento motivo de la evaluación: \_\_\_\_\_  
 1.5 Autor del instrumento: \_\_\_\_\_

### II. ASPECTOS DE VALIDACION E INFORME:

INDICADORES	CRITERIOS	Deficiente 0-20%	Regular 21-40%	Bueno 41-60%	Muy bueno 61-80%	Excelente 81-100%
CLARIDAD	Esta formulado con lenguaje apropiado.				✓	
OBJETIVIDAD	Esta expresado de manera coherente y lógica.				✓	
PERTINENCIA	Responde a las necesidades internas y externas de la investigación.				✓	
ACTUALIDAD	Esta adecuado para valorar aspectos y estrategias de mejora.				✓	
ORGANIZACION	Comprende los aspectos en calidad y claridad.				✓	
SUFICIENCIA	Tiene coherencia entre indicadores y las dimensiones.				✓	
INTENCIONALIDAD	Estima las estrategias que responda al propósito de la investigación.				✓	
CONSISTENCIA	Considera que los ítems utilizados en este instrumento son todos y cada uno propios del campo que se está investigando.				✓	
COHERENCIA	Considera la estructura del presente instrumento adecuado al tipo de usuario a quienes se dirige el instrumento.				✓	
METODOLOGIA	Considera que los ítems miden lo que pretende medir.				✓	
PROMEDIO DE VALORACION					80%	





### ITEMS DE LA PRIMERA VARIABLE

ITEM N°	SUFICIENTE	MEDIANAMENTE SUFICIENTE	INSUFICIENTE	OBSERVACIONES
01				
02				
03				
04				
05				
06				
07				
08				
09				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				

### III. OPINIÓN DE APLICACIÓN:

¿Qué aspectos tendría que modificar, incrementar o suprimir en los instrumentos de investigación?

.....

.....

### IV. PROMEDIO DE VALORACIÓN:

80 %

San Juan de Lurigancho, del 2018

*[Firma manuscrita]*

Firma de experto informante

DNI: 7906377



## INFORME DE OPINIÓN DE EXPERTOS DEL INSTRUMENTO DE INVESTIGACIÓN

### I. DATOS GENERALES

- 1.1. Apellidos y nombres del investigador Dr. Mg. HERNÁNDEZ, JUAN JOSÉ VÁSQUEZ, VÁSQUEZ  
 1.2. Cargo e institución donde trabaja DOCTORADO  
 1.3. Representación del aspecto CONDUCTA DE INVESTIGACIÓN  
 1.4. Nombre del instrumento evaluado de la investigación CONDUCTA DE INVESTIGACIÓN  
 1.5. Autor del instrumento CONDUCTA DE INVESTIGACIÓN

### II. ASPECTOS DE VALUACIÓN E INFORME

INDICADORES	CRITERIOS	Indicador 1-2%	Indicador 3-4%	Indicador 5-6%	Indicador 7-8%	Indicador 9-10%
CLARIDAD	Esta formulada con lenguaje sencillo					✓
DELIMITACIÓN	Esta instrumento del contenido delimitado y claro					✓
PERTINENCIA	Responde a las necesidades técnicas y científicas de la investigación					✓
ACTUALIDAD	Esta instrumento para tener presente y actualizado de la misma					✓
ORGANIZACIÓN	Conforma los aspectos en orden y claridad					✓
EFECTIVIDAD	Esta instrumento como instrumento y de la misma					✓
INTERCULTURALIDAD	Esta los aspectos que responde al propósito de la investigación					✓
CONCORDANCIA	Conforma que los datos obtenidos de esta instrumento son claros y fáciles de entender en el campo de la investigación					✓
CONCORDANCIA	Conforma la estructura del presente instrumento evaluado a los de los datos y sistemas de datos de la investigación					✓
METODOLOGÍA	Conforma que los datos obtenidos de esta instrumento son claros y fáciles de entender					✓
PROMEDIO DE VALORACIÓN						9.00



## ITEMS DE LA PRIMERA VARIABLE

ITEM N°	SUFICIENTE	MEDIANAMENTE SUFICIENTE	INSUFICIENTE	OBSERVACIONES
01				
02				
03				
04				
05				
06				
07				
08				
09				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				

III. OPINIÓN DE APLICACIÓN:

¿Qué aspectos tendría que modificar, incrementar o suprimir en los instrumentos de investigación?

IV. PROMEDIO DE VALORACIÓN:

96%

San Juan de Lurigancho, 15 de 09 del 2018

Firma de experto informante

DNI: 40412220



## INFORME DE OPINIÓN DE EXPERTOS DEL INSTRUMENTO DE INVESTIGACIÓN

### I. DATOS GENERALES:

- I.1. Apellidos y nombres del informante: Dr./Mg.: Ticona Sanka Aralia  
 I.2. Cargo e Institución donde labora: Unión de la SDA  
 I.3. Especialidad del experto: Magister en Gestión pública  
 I.4. Nombre del Instrumento motivo de la evaluación: \_\_\_\_\_  
 I.5. Autor del instrumento: \_\_\_\_\_

### II. ASPECTOS DE VALIDACIÓN E INFORME:

INDICADORES	CRITERIOS	Deficiente 0-20%	Regular 21-40%	Buena 41-60%	Muy buena 61-80%	Excelente 81-100%
CLARIDAD	Esta formulado con lenguaje apropiado				✓	
OBJETIVIDAD	Esta expresado de manera coherente y lógica				✓	
PERTINENCIA	Responde a las necesidades internas y externas de la investigación.				✓	
ACTUALIDAD	Esta adecuado para valorar aspectos y estrategias de mejora				✓	
ORGANIZACIÓN	Comprende los aspectos en calidad y claridad.				✓	
SUFICIENCIA	Tiene coherencia entre indicadores y las dimensiones.				✓	
INTENCIONALIDAD	Estima las estrategias que responde al propósito de la investigación				✓	
CONSISTENCIA	Considera que los ítems utilizados en este instrumento son todos y cada uno propios del campo que se esta investigando.				✓	
COHERENCIA	Considera la estructura del presente instrumento adecuado al tipo de usuario a quienes se dirige el instrumento				✓	
METODOLOGÍA	Considera que los ítems miden lo que pretende medir.				✓	
PROMEDIO DE VALORACIÓN					80%	





### ITEMS DE LA PRIMERA VARIABLE

ITEM N°	SUFICIENTE	MEDIANAMENTE SUFICIENTE	INSUFICIENTE	OBSERVACIONES
01				
02				
03				
04				
05				
06				
07				
08				
09				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				

### III. OPINIÓN DE APLICACIÓN:

¿Qué aspectos tendría que modificar, incrementar o suprimir en los instrumentos de investigación?

.....

.....

### IV. PROMEDIO DE VALORACIÓN:

80

San Juan de Lurigancho, de del 2018

.....  
Firma de experto informante  
DNI: 40027694

**Anexo 4: prueba de confiabilidad**







## Anexo 5: Evaluación de la similitud del instrumento con Turnitin

feedback studio Wendy PRUDENCIO PRUDENCIO 4

**ESCUELA PROFESIONAL DE NUTRICION**

**“Apariencia Externa Y Aceptabilidad De Muffins Blood Por Parte De Escolares Del Nivel Primario, Institución Educativa, Salazar Bondy, Comas, 2018.**

**TESIS PARA OBTENER EL TITULO PROFESIONAL DE:**

**LICENCIADO EN NUTRICION**

**AUTORA:**

Wendy Prudencio Prudencio

**ASESOR:**

**Resumen de coincidencias**

**24 %**

Se están viendo fuentes estándar

[Ver fuentes en inglés \(Beta\)](#)

**Coincidencias**

1	Entregado a Universida...	7 %	>
	Trabajo del estudiante		
2	cybertesis.unmsm.edu...	6 %	>
	Fuente de Internet		
3	repositorio.ucv.edu.pe	2 %	>
	Fuente de Internet		
4	repositorio.unsa.edu.pe	2 %	>
	Fuente de Internet		
5	exploredoo.com	2 %	>
	Fuente de Internet		
6	Elvira Costell Ibáñez. "L...	1 %	>

## Anexo 6: Galería de imágenes







## Anexo 7: Valor nutricional del muffin blood

CÓDIGO	Nombre del Alimento	Peso	Energía (kcal)	Agua (g)	Proteínas (g)	Lipídios				Carbohidratos				Vitaminas			
						Grasa total (g)	Carbónhidratos totales (g)	Grasa saturada (g)	Grasa insaturada (g)	Carbónhidratos disponibles (g)	Fibra cruda (g)	Fibra dietética (g)	Cenizas (g)	Calcio (mg)	Fósforo (mg)	Zinc (mg)	Hierro (mg)
0																	
07	Leche evaporada entera	400.0	522.0	206.0	25.2	30.8	43.6	39.6	0.0	0.0	0.0	0.0	6.4	924.0	812.0	3.1	0.0
08	Almuerzo	500.0	1920.0	10.0	0.0	0.0	486.0	486.0	0.0	0.0	0.0	0.0	2.5	225.0	10.0	0.9	8.5
09	Pollo, sartén cocida	400.0	276.0	328.0	64.0	0.4	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	4.4	56.0	460.0	0.0	16.0
10	Huevo de gallina, clara de	175.0	89.1	153.2	19.1	0.3	1.3	1.3	0.0	0.0	0.0	0.0	1.1	12.3	26.3	0.1	0.1
11	Margarina vegetal con sal	175.0	900.0	20.0	0.8	106.3	0.4	0.4	0.0	0.0	0.0	0.0	2.6	0.0	0.0	0.0	0.0
12	Coca	30.0	121.2	2.6	5.7	5.1	14.3	14.3	2.1	0.0	0.0	0.0	1.2	66.0	240.3	0.0	3.2
13	Mani, harina de	1000.0	3250.0	119.0	87.0	65.0	712.0	666.0	39.0	96.0	0.0	0.0	17.0	644.0	4540.0	17.3	20.0
14	Leche condensada evaporada	395.0	1071.9	107.4	31.2	36.3	20.1	20.1	0.0	0.0	0.0	0.0	7.9	1990.2	422.7	3.7	0.4
TOTAL		3005.0	8340.2	1036.3	232.9	239.2	1469.7	1369.7	41.1	96.0	44.1	309.5	6511.2	35.0	59.2	0.0	240.0
ADICIONALES		499.7			495.6	375.3	553.0										

Anexo 8: CARTA DE TERMINACIÓN DE ACTIVIDADES

## CARTA DE TERMINACIÓN DE ACTIVIDADES

Por medio de la presente, hago constar que WENDY ANABEL PRUDENCIO PRUDENCIO, Alumna de X Ciclo de la Universidad Cesar Vallejo, de la Carrera de Nutrición, terminó satisfactoriamente con el desarrollo de actividades y recolección de datos, realizadas en el mes de Mayo del presente año por un período de 1 semana dentro de la Institución a mi cargo.

Se extiende la presente constancia para los fines que al interesado convengan.

Atentamente.

  
  
Yony Richard Montes Paredes  
DNI 08973379  
SUB DIRECTOR

---

Yony Richard Montes Paredes

Sub Director De La I.E Salazar Bondy